# FCP展示会・商談会シート

記入日 2026 年 6 月 10 日

FOOD COMMUNICATION PROJECT 第3.3版

## ■ 商品特性と取引条件

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 商品名 | おからかりんとう | | | | | | |
| 提供可能時期（最もおいしい時期を（ ）内に記載） | 通年 （ ） | 賞味期限／消費期限 | 賞味期限 | 300日 | 消費期限 | | |
| 主原料産地（漁獲場所等） | 福岡県 | JAN コード（13桁もしくは8桁） | 4580391180018 | | | | |
| 内容量 | 110g | 希望小売価格 | 税抜 | 400円 | 税込（切捨）<br>税率 8% | #VALUE! | |
| 1ケースあたり入数 | 12袋 | 保存温度帯 | 選択（又は右に記入） | | | | |
| 発注リードタイム | 5営業日 | 販売エリアの制限 | ◉無 ○有→ | | | | |
| 最大・最小ケース納品単位（◎ケース／日 など単位も記載） | 最大 要相談 最小 4ケース | ケースサイズ | 縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) | | | 重量(㎏) | |
| | | | 19.0 | 39.0 | 21.0 | | |
| 認証等（商品・工場・農場等） | □有機JAS □ISO ※ □HACCP ※ □農業生産工程管理（GAP） ※<br>□その他（右に記入→）<br>※印のものは、具体的な取得内容を記載 → | | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| ターゲット | 売り先 | □外食 □中食 □商社・卸売 □メーカー □スーパーマーケット □百貨店 □その他小売<br>□ホテル・宴会・レジャー （ □業務用対応可能 □ギフト対応可能 ）<br>□その他（右に記入→） |
| | お客様（性別・年齢層など） | 小さなお子様からお年寄りまで安心して食べられ、リピーター続出 |
| 利用シーン（利用方法・おすすめレシピ等） | | 3時のお茶のおともに、夜のお酒のおつまみに美味しくいただけます。<br>ホームパーティーなどでソースやデップをつけても美味しく楽しくいただけます。 |
| 商品特徴 | | 3時のお茶のおともに、夜のお酒のおつまみに美味しくいただけます。<br>ホームパーティーなどでソースやデップをつけても美味しく楽しくいただけます。 |

## ■ 商品写真

### アレルギー表示（特定原材料）

※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

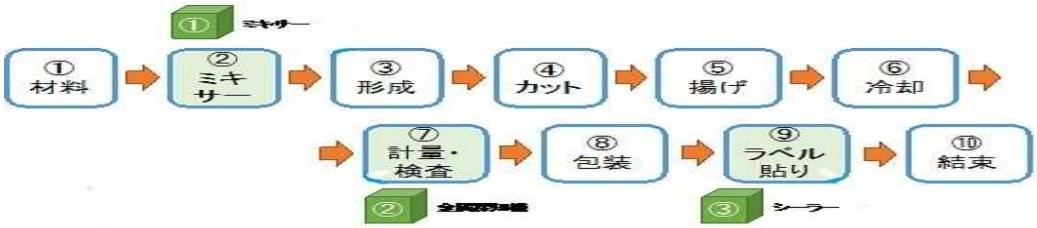
| | |
|---|---|
| 表示義務有 | □えび、 □かに 、 □くるみ、 □小麦 、 □そば 、 □卵、 □乳 、 □落花生 |
| 表示を奨励（任意表示） | □アーモンド、 □あわび 、 □いか 、 □いくら 、 □オレンジ 、 □カシューナッツ □キウイフルーツ 、 □牛肉 、 □ごま 、 □さけ、 □さば 、 □大豆 、 □鶏肉 、 □バナナ 、□豚肉、 □マカダミアナッツ 、□もも 、 □やまいも 、 □りんご 、 □ゼラチン |
| 備考 | （当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入） |

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。（無記入の場合は紹介しません。） 承諾 ・ 拒否

## ■ 出展企業紹介

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 出展企業名 | 串屋せん | | | |
| 年間売上高 | 令和5年度　30百万円 | 従業員数（社員〇名、パート〇名など） | パート4名 | |
| 代表者氏名 | 相島敏博 | | | |
| メッセージ | 柳川創業120年老舗蒲鉾屋にて25年間調味技術や食品加工ノウハウを学び平成21年10月に居酒屋を開業する。前職の蒲鉾会社からお菓子づくりを依頼され、恩返しのために作ったのが始まりです。依頼、地元産原料にこだわり手作りで製造しております。 | | | |
| ホームページ | https://www.kushiyashen.com | | | |
| 会社所在地 | 〒 | 835-0024 | 福岡県みやま市瀬高町下庄2144-4 | |
| 工場等所在地 | 〒 | | 同上 | |
| 担当者 | 相島ミカ | E-mail | aishima.toshihiro@yellow.plala.or.jp | |
| TEL | 0944-63-6969 | FAX | 0944-85-7004 | |

## ■ 生産・製造工程アピールポイント　※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載




写真

## ■ 品質管理情報

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 商品検査の有無 | ○無　◉有→具体的に | 金属探知機及び目視による品質検査と、微生物検査 | | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | 製造担当者は原料の搬入から保管、製造工程から包装まで責任を持って管理し、毎日記録を付けます。微生物検査は特別機関に定期的に検査を実施している。 | | | |
| | 従業員の管理 | 従業員の健康状態を毎日チェックし、定期的に大腸検査などの健康診断を半年に一回実施している。作業前には入念なローラー掛けでゴミを取り除き、手洗いをしている。 | | | |
| | 施設設備の管理 | 直接原料や加工に接触する装置や器具は毎回洗浄清掃を行っている。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 相島敏博 | 連絡先 | 0944-63-6969 |
| | 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など | 食品製造における全ての工程の記録を付け、管理しています。また、生産物賠償保険（加入者番号350201-004790-5）に加入して万が一の対応をしています。 | | | |

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）により、作成されました。詳しくはhttps://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.htmlをご覧下さい。